



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Dati Generali:

Denominazione Prodotto	<i>Cannelloni 84 Divella</i>
Denominazione Legale	<i>Pasta di semola di grano duro Divella</i>
Marchio/Prodotto	<u>F.Divella S.p.A.</u>

Parametri chimico-fisici pasta di semola di grano duro

Ph				
Umidità	<i>max 12,5%</i>			
Caratteristiche organolettiche	<i>Aspetto, Colore, Odore, Sapore, Consistenza</i>			
	Frequenza	Standard	Maximum	Minimum
Ceneri	0,83%	0,83%	0,86%	0,81%
Proteine	13%	13%	14%	12,5%

Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Caratteristiche specifiche del prodotto

Confezionamento	<i>Se atmosfera protettiva, sottovuoto, o altro</i>
Dichiarazione Nutrizionale	<i>All. XV Rif. Reg.Ce 1169/11</i>
Modalità di Conservazione	<i>Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 20° C</i>
Modalità di Preparazione	<i>Ove applicabile</i>
Tempo di Cottura	<i>Ove applicabile</i>
Modalità d'uso	<i>Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta e cuocere per i minuti indicati sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzioni da considerare per una cottura ottimale del prodotto sono: 1 litro di acqua, 10 grammi di sale, 100 grammi di pasta.</i>
Data di Durabilità (Shelf life)	<i>36 mesi</i>
Shelf life alla consegna garantita	

Dichiarazione nutrizionale

Nutrienti	per 100g (g)
Energia (Kcal)	355
Energia (KJ)	1508
Grassi	1,7
Di cui acidi grassi saturi	0,9
Carboidrati	73,0
Di cui zuccheri	3,9
Proteine	12,0
Sale	0,004



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Dichiarazione Allergeni in etichetta

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No ¹	Nome specifico ^{2,3,4}	Natura / funzione ⁵	Si / No ⁷	Nome specifico ^{8,9}	Natura / funzione ⁵
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Si	Glutine	Ingrediente	No		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No		
Uova e prodotti a base di uova	No			No		
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No		
Soia e prodotti a base di soia	No			No		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No			No		
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No			No		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No		
Solfito ⁶ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No		
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No		
Senape e prodotti a base di senape	No			No		
Lupini e prodotti derivati	No			No		
Molluschi e prodotti derivati	No			No		

Diciture Legali in Etichetta

Denominazione legale di vendita del prodotto:	Pasta di semola di grano duro Divella
Denominazione di vendita del prodotto:	Cannelloni 84 Divella
Nome F. DIVELLA S.p.A.	
Indirizzo Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano	
Indirizzo sito produzione e confezionamento: S.P. 84 RUTIGLIANO / ADELFA	

Codice lotto	- Codice d'identificazione	L = giorno (numero), mese (lettera), anno (lettera)	
	- Modalità di stampa	Linea confezionamento + turno = codice alfanumerico = (lettera + cifra) + (lettera)	
	- Localizzazione della stampa	sul fianco della confezione	
Data di durabilità	Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa)	Si X No <input type="checkbox"/>	
	Da consumarsi previa cottura entro: (gg/mm/aa)	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Controllo metrologico e		Si x No <input type="checkbox"/>	
Peso Sgocciolato		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Lista degli ingredienti in etichetta (ordine decrescente):

1	Semola di grano duro	5	
2	Acqua	6	
3		7	
4		8	

Parametri microbiologici

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della Shelf-life.

Conteggio delle colonie aerobiche (aerobi mesofili 32°C)	UFC/g	
Muffe e Lieviti	UFC/g	< 500
Stafilococchi coag.+	UFC/g	
Enterobacteriaceae	UFC/g	
Salmonella spp.		Assente/25g
Listeria Monocytogenes		Assente/25g

Contaminanti Chimici:

Residui di Pesticidi	Reg.396/2005 e s.m.i
Micotossine	Reg.1881/2006 e s.m.i.
Metalli Pesanti	Reg.1881/2006 e s.m.i.

Dichiarazione Assenza OGM:

La F. Divella S.p.A. opera nel pieno rispetto dei criteri no OGM.
Pertanto, la pasta prodotta è garantita al 100% OGM free.

Dichiarazione HACCP:

La F. Divella S.p.A. dispone di manuale di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.

N.ro Registrazione IT-BA-037-29

Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.

Certificazione di Qualità Volontarie:

La F. Divella S.p.A. è certificata secondo gli standard di qualità internazionali:

ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità;

ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale;

BRC- Certificazione di Prodotto;

IFS- Certificazione di Prodotto;

ISO 22000- Sicurezza Alimentare;

ISO 22000 FSSC- Sicurezza Alimentare.

Redatto da: CQ

Approvato: RDQ